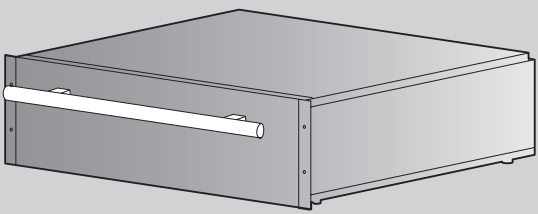
V-ZUG SA

Tiroir de chauffant



Mode d’emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG

Merci d'avoir porté votre choix sur l'un de nos produits.
Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d'emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l'utiliser de manière optimale et sans dérangement.

Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l'appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d'emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés

Ce symbole est utilisé pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d'entraîner des blessures, des dommages pour l'appareil ou pour l'installation!

▶ Indication d'étapes de travail à réaliser l'une après l'autre.

– Indication pour la réaction de l'appareil à l'étape de travail que vous avez réalisée.

❑ Indication pour une énumération.

Indication pour des conseils pratiques d'utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Le présent mode d'emploi est valable pour les modèles suivants:

Type	Nº de modèle	Sys. de mesure
WS 60/162	805	60
WS 60/220	806	60
WS 55/162	827	55
WS 55/220	828	55
WS 60/280	829	60

En cas de divergences d'un modèle à l'autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

©V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2007

Table de matières

Remarques importantes 4

Avant l'encastrement 4

Consignes de sécurité 5

Votre appareil 6

Préchauffer la vaisselle 7

Vaisselle en général 7

Récipients à boire 8

Procédez comme suit 8

Maintenir des mets au chaud 9

Procédez comme suit 9

Usages 10

Cuire à basse température 11

Entretien et maintenance 13

Nettoyage extérieur 13

Plaque de chauffage 13

Comment éliminer soi-même des pannes 14

Elimination 15

Service de réparation 16

Caractéristiques techniques 16

Remarques importantes

Veuillez lire attentivement cette mode d'emploi. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice d'installation et d'emploi. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice d'installation jointe.

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer les prises ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois l'appareil encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Consignes de sécurité

Utilisez l'appareil uniquement pour chauffer des aliments et de la vaisselle.

Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers sur lesquels la mode d'emploi attire l'attention.

Ce produit n'est pas destiné à être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes invalides, sans surveillance.

Plaque chauffante

La plaque chauffante dans l'appareil devient très chaude. Risque de brûlures!
Eloignez impérativement les enfants. Utilisez toujours des gants de cuisine ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Ne conservez jamais des objets inflammables ou des récipients plastiques dans l'appareil. Risques d'incendie !

Nettoyage

Ne nettoyez jamais l'appareil avec un appareil de nettoyage à de vapeur. Risque de court-circuit !

Réparations

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution!
Seuls un technicien du service clientèle est habilité à effectuer des réparations.

Fissures dans la plaque chauffante

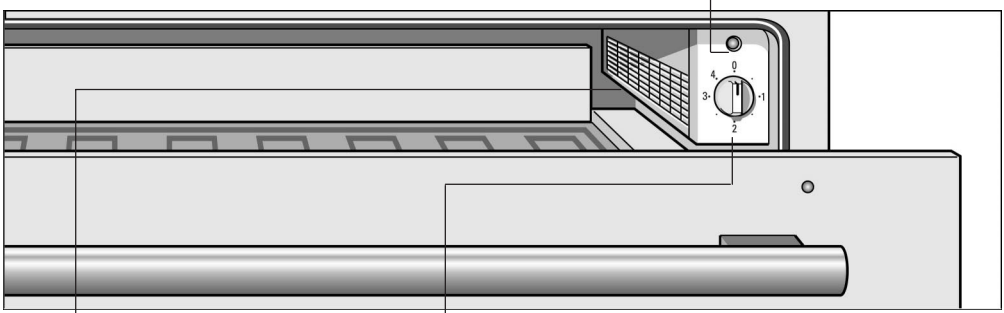
En cas de cassures, fissures ou fêlures dans la plaque chauffante il y a risque d'électrocution.
Retirez le connecteur de la prise de secteur ou coupez, dans le boîtier à fusibles, le fusible pour le tiroir.
Appelez le service clientèle.

Votre appareil

Dans l'appareil vous pouvez préchauffer de la vaisselle ou maintenir des aliments au chaud.

Témoin de service

La lampe clignote lorsqu'on met l'appareil sous tension. Elle est allumée en continu lorsqu'on ferme le tiroir.



Ventilateur et chauffage

démarrent lors de la position 4.

Commutateur rotatif

Positions

0 = Arrêt
1 = Laisser lever la pâte à la levure de boulanger, légèrement décongeler
2 = Maintenir du pain au chaud, légèrement décongeler, préchauffage de récipients à boire
3 = Maintenir des mets au chaud
4 = Préchauffage de vaisselle

L'appareil chauffe uniquement si le tiroir est correctement fermé.

Préchauffer la vaisselle

Les mets refroidissent moins vite dans une vaisselle préchauffée. Les boissons restent plus longtemps chaudes.

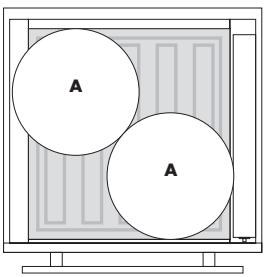
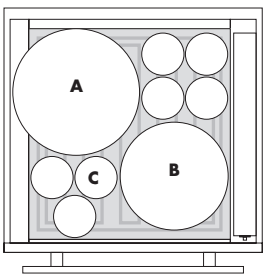
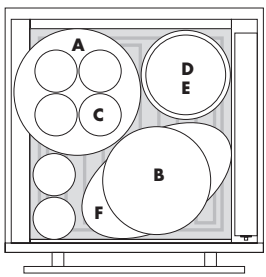
Vaisselle en général

L'appareil peut être chargé de max. 25 kg.

Exemples de chargement

Légende :

A = assiette Ø 27 cm
B = assiette creuse Ø 23 cm
C = tasse Ø 9 cm
D = terrine Ø 19 cm
E = terrine Ø 17 cm
F = plat Ø 34 cm

Hauteur de l'appareil	Assiettes	Vaisselle de table	Couverts
			
280 mm	A 40 pces.	A, B, C resp. 20 pces.	A, B, C resp.12 pces. D, E resp. 1 pce. F 2 pces.
220 mm	A 30 pces.	A, B, C resp. 15 pces.	A, B, C resp. 10 pces. D, E resp. 1 pce. F 2 pces.
162 mm	A 20 pces.	A, B, C resp. 10 pces.	A, B, C resp. 8 pces. D, E resp. 1 pce. F 1 pce.

Ranger la vaisselle

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface. Des assiettes empilées sont chauffées moins rapidement que des pièces de vaisselle individuelles, comme p.ex. 2 terrines.

Récipients à boire

⚠ A la puissance 3 ou 4 les récipients à boire deviennent très chauds. Risque de brûlures!

Chauffer les récipients à boire, tels que tasses à espresso, toujours avec la position 2.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir.
2. Régler le commutateur rotatif sur la position 4. Pour les récipients à boire, sélectionnez toujours la position 2.
   Le témoin de service clignote.
3. Fermer le tiroir de chauffage.
   Le témoin de service est allumé en continu.
   L'appareil chauffe.

Combien de temps dure le préchauffage

Cela dépend du matériau et de l'épaisseur de la vaisselle, de la quantité, de la hauteur et de la disposition.

Si possible, répartissez la vaisselle sur toute la surface.
En cas de vaisselle pour 6 personnes, le préchauffage dure environ 15-25 minutes.

Eteindre

Ouvrez le tiroir. Mettez le commutateur rotatif sur Arrêt.

Enlever la vaisselle

⚠ La surface de la plaque chauffante est chaude. Les pièces de vaisselle inférieures deviennent plus chaudes que les pièces supérieures.

Enlevez la vaisselle du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Maintenir des mets au chaud

Ne posez jamais des marmites ou des poêles directement de la champ de cuisson chaude sur le plaque chauffante. Le plaque chauffante peut être endommagé.

Ne remplissez pas trop le récipient, afin que rien ne déborde.

Couvrez les mets avec un couvercle résistant à la chaleur ou avec du papier alu.

Nous recommandons de ne pas maintenir les mets au chaud pendant plus d'une heure.

Mets appropriés

Sont appropriés: de la viande, de la volaille, du poisson, des sauces, des légumes, des garnitures et des potages.

Procédez comme suit

1. Ranger la vaisselle dans le tiroir.
2. Régler le commutateur rotatif sur la position 3 et préchauffer l'appareil 10 minutes.
3. Mettre les aliments dans la vaisselle préchauffée.
4. Refermer le tiroir.
   Le témoin de service est allumé en continu.
   L'appareil chauffe.

Arrêt

Ranger la vaisselle dans le tiroir.
Eteignez le commutateur rotatif.
Enlevez les mets du tiroir en utilisant des maniques ou des gants de cuisine.

Usages

Dans le tableau vous trouverez différents usages pour votre tiroir de chauffage.
Réglez le commutateur rotatif sur la position souhaitée.
Préchauffez la vaisselle si cela est indiqué dans le tableau.

Puissance	Mets / vaisselle	Remarque
1	Aliments surgelés délicats p.ex. tarte à la crème fraîche, beurre, saucisses, fromage	légèrement décongeler
1	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	couvrir
2	Aliments surgelés p.ex. viande, gâteaux, pain	légèrement décongeler
2	Maintenir des œufs au chaud p.ex. oeufs cuits, oeuf brouillé	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Maintenir du pain au chaud p.ex. toasts, petits pains	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
2	Préchauffer des récipients à boire	p.ex. tasses à espresso
2	Mets délicats p.ex. de la viande cuite à basse température	couvrir la vaisselle
3	Maintenir des mets au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Maintenir des boissons au chaud	préchauffer la vaisselle, couvrir les boissons
3	Chauffer des galettes p.ex. crêpes, feuilletés, Tacos	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Chauffer des gâteau secs p.ex. gâteau aux grains sablés, muffins	préchauffer la vaisselle, couvrir les mets
3	Faire fondre du chocolat ou du glaçage au chocolat	préchauffer la vaisselle, couper les aliments en petits morceaux
3	Dissoudre de la gélatine	non couvert, env. 20 minutes
4	Préchauffer la vaisselle	non approprié pour des récipients à boire

Cuire à basse température

La cuisson à basse température est un mode de cuisson pour des morceaux de viande tendre qui doivent être cuits saignants ou à point. La viande reste juteuse et tendre. La durée de cuisson est toutefois plus longue que lors de la cuisson traditionnelle.

Vaisselle appropriée

Utilisez de la vaisselle en verre, porcelaine ou céramique avec couvercle, p.ex. une cocotte en verre.

Procédez comme suit

1. Préchauffez le tiroir, rempli de vaisselle, à la puissance 4.
2. Dans une poêle, faites chauffer un peu de matière grasse à feu vif. Saisissez la viande rapidement puis mettez-la immédiatement dans la vaisselle préchauffée. Posez le couvercle.
3. Placez la vaisselle avec la viande dans le tiroir et poursuivez la cuisson. Réglez le commutateur rotatif sur la position 3.

Conseils pour la cuire à basse température

N'utilisez que de la viande fraîche d'un aspect impeccable. Enlevez soigneusement les nerfs et les bords de gras. Le gras développe un goût particulier lors de la cuisson à basse température.

Il n'est pas nécessaire de retourner la viande, même épaisse.

La viande peut être coupée immédiatement après la cuire à basse température. Pas besoin d'un temps de repos.

En raison de cette méthode de cuire particulière, le coeur de la viande est toujours rose. Ce qui ne signifie pas cependant qu'il est cru ou insuffisamment cuit.

La viande cuite à basse température n'est pas aussi chaude que la viande rôtie de manière conventionnelle. Servez les sauces très chaudes. Les 20-30 dernières minutes, placez les assiettes également dans le tiroir.

Si vous désirez maintenir au chaud de la viande cuite à basse température, ramenez le commutateur rotatif à la puissance 2 après la cuire à basse température. Les petits morceaux de viande peuvent être maintenus au chaud jusqu'à 45 minutes, les gros morceaux jusqu'à deux heures.

Tableau

Tous les morceaux tendres de bœuf, de porc, de veau, d'agneau et de volaille conviennent pour la cuisson basse température. Les durées de saisie et de cuisson dépendent de la taille du morceau de viande.

Les temps de saisie s'entendent lorsque vous déposez la viande dans la matière grasse très chaude.

Plat	Saisir sur le foyer	Poursuivre la cuisson dans l'appareil
Petits morceaux de viande		
Dés ou lanières	tout autour 1-2 min.	20-30 min.
Escalopes, steaks ou médaillons de petite taille	1-2 min. par face	35-50 min.
Morceaux de viande de taille moyenne		
Filet (400-800 g)	tout autour 4-5 min.	75-120 min.
Selle d'agneau (environ 450 g)	2-3 min. par face	50-60 min.
Rôtis maigres (600-1000 g)	tout autour 10-15 min.	120-180 min.
Gros morceaux de viande		
Filet (à partir de 900 g)	tout autour 6-8 min.	120-180 min.
Rosbif (1,1-2 kg)	tout autour 8-10 min.	210-300 min.

Entretien et maintenance

N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ni de l'appareil de nettoyage à vapeur.

Nettoyez l'appareil uniquement lorsqu'il est hors tension.
Commutateur rotatif: position = 0

Nettoyage extérieur

Essuyez l'appareil avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez-le ensuite avec un chiffon doux.

Des produits agressifs ou récurants sont inappropriés. Si un tel produit parvient sur la façade, essuyez-le immédiatement.

Surfaces en inox

Eliminez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Pour le nettoyage, utilisez de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite la surface avec un chiffon doux.

Appareils avec une façade en aluminium

Utilisez un produit de nettoyage doux pour vitres et un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas. Passez le chiffon horizontalement et sans pression sur la surface.

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ni d'éponges à dos récurant ou de chiffons de nettoyage à gros fibres.

Plaque de chauffage

Nettoyez la plaque chauffante avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Comment éliminer soi-même des pannes

Avant d'appeler le service clientèle, veuillez respecter les consignes suivantes:

La vaisselle ou bien les aliments restent froids

Contrôlez
- si l'appareil est allumé
- s'il y a une panne de courant
- si le tiroir est complètement fermé.

La vaisselle ou bien les aliments ne deviennent pas assez chauds

Il est possible
- que la vaisselle ou bien les aliments n'ont pas été chauffés suffisamment longtemps
- que le tiroir a été ouvert pendant une longue durée.

Le témoin de service clignote

Vérifiez si le tiroir est fermé.

Lorsque le tiroir est fermé, le voyant lumineux clignote intensivement

Appelez le service clientèle.

Le témoin de service ne s'allume pas

Le voyant lumineux est défectueux.
Appelez le service clientèle.

Le fusible dans le boîtier à fusibles se déclenche

Retirez le connecteur de la prise et appelez le service clientèle.

Seuls des spécialistes qualifiés sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Elimination

Emballage

- ❑ Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés de façon écologique.

Désinstallation

- ❑ Débranchez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- ❑ Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- ❑ Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.

Elimination

- ❑ Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- ❑ Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- ❑ L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la récuperation et la réutilisation de ce produit.

Service de réparation

Le chapitre 'Comment éliminer soi-même des pannes' vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations de fonctionnement. Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

▶ Retirer le tiroir.

– La plaque signalétique se trouve à gauche à côté du bouton rotatif.

En cas de dérangements, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche avec un téléphone fixe sur le lieu de l'appareil au numéro de téléphone gratuit 0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement au siège principal à Zug, tél. 041 767 67 67.

Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant:	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée:	810W
Conforme aux normes VDE:	oui
Signe CE de conformité:	oui

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centre de service: Tél. 0800 850 850

J805.011-1